



RECETA DE COCINA Por el "chef" Condoriel

ARROZ A LA VALENZUELA

Amigas lectoras, aqui me tienen nuevamente dispuesto siempre a darles una nue-

Se trata esta vez de un guiso barato y sabrosisimo, con el cual ustedes quedarán como reinas, sobre todo a la hora de almuerzo, cuando vuestros hombrecitos lleguen va receta en el arte culinario.

Como su nombre lo indica, el arroz a la Valenzuela es a base de arroz. Este la puede obtener En una alla grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hasta que se le quite el olor a grande se hace hervir agua de cuba hace hervir agua de c en forma totalmente gratuita a la salida de las iglesias, cuando hay casamientos. del trabajo como orangutanes a devorarse todo. ces se le echa el arroz, calculando un puñado por persona. No importa que en el arroz vengan paneles calculando un puñado por persona. No importa que en el arroz vengan paneles de ricarrillo, pales de fáctores baias sacres o un billete sucio. Todo se recurso de fáctores baias sacres o un billete sucio.

ces se le ecna el arroz, calculando un punado por persona. No importa que en el arroz vengan papeles, calillas de cigarrillo, palos de fósforos, hojas secas o un billete sucio. Todo se revuelve con una ruchara de madera de harraca

Cuando el arroz esté bien cocido y el agua se haya evaporada, se le van agregando los siquientes artículos de primera necesidad, por orden numérico: choritos, anchoas, chalgas, camarones del rio Manacho. Josos (por ningún motivo Manaleones) greitunas chuletas de chaccho aléctrico. nes del río Mapocho, locos (por ningún motivo Napoleones), aceitunas, chuletas de chancho eléctricos policidos polic co, charicitos, pollo de gallina clueca, ají verde, tracitos de baldosas con azulejos, pimentón, sol de monrallo, polvos desadarantes y responderendo parad con hieranto. con una cuchara de madera de barraca.

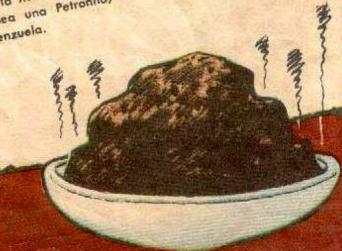
Después que todo esté cocinado, el contenido de la alla se traslada a una budinera y ésta se pone al horno, una vez retiradas las empanadas que están ahi. Manténgase el guiso en el horno qua vez retiradas las empanadas que están ahi. Manténgase el guiso en el horno que vez retiradas las empanadas que están ahi. moncallo, polvos desadorantes y raspadura de pared con bismuto. pone ar norno, una vez retiradas las empanadas que estan ani, mamengase el guiso en el nicio, no durante dos horas, tiempo que usted puede aprovechar para terminar el sweater de sulla nuita.

no aurante aos noras, tiempo que ustea puede aprovechar para terminar el swedier de su martillo quitele empezado hace varios inviernos. Retire la budinera del horno y con un cincel y un martillo quitele la capacida. A los españoles les agrada mucho este plato, pero ellos lo llaman arroz a la valenciana,

porque la cocinera tiene que llamarse Valencia. También lo llaman paella, pero éste es par ella parte de la cocinera tiene que llamarse Valencia. porque la cocinera tiene que llamarse valencia. También lo llaman paella, però este es pa ella nada más... El que les acabo de enseñar es absolutamente chileno y se llama arroz a la valentia porque la cocinera Valencia. Jamás resultaría un arroz a la González, a la Muñoz, Garcia, Larrain, Irorrázabal o Pantoja. El ideal es que la cocinera de este arroz sea una Petronila, Ermelinda o una Doralisa. En zuela, porque la cocinera tiene forzosamente que llamorse Valenzuela. lo quemado.

ningún caso una Lucy, Mary, Susy o Dalsy Valenzuela,

Seria atroz con arroz...

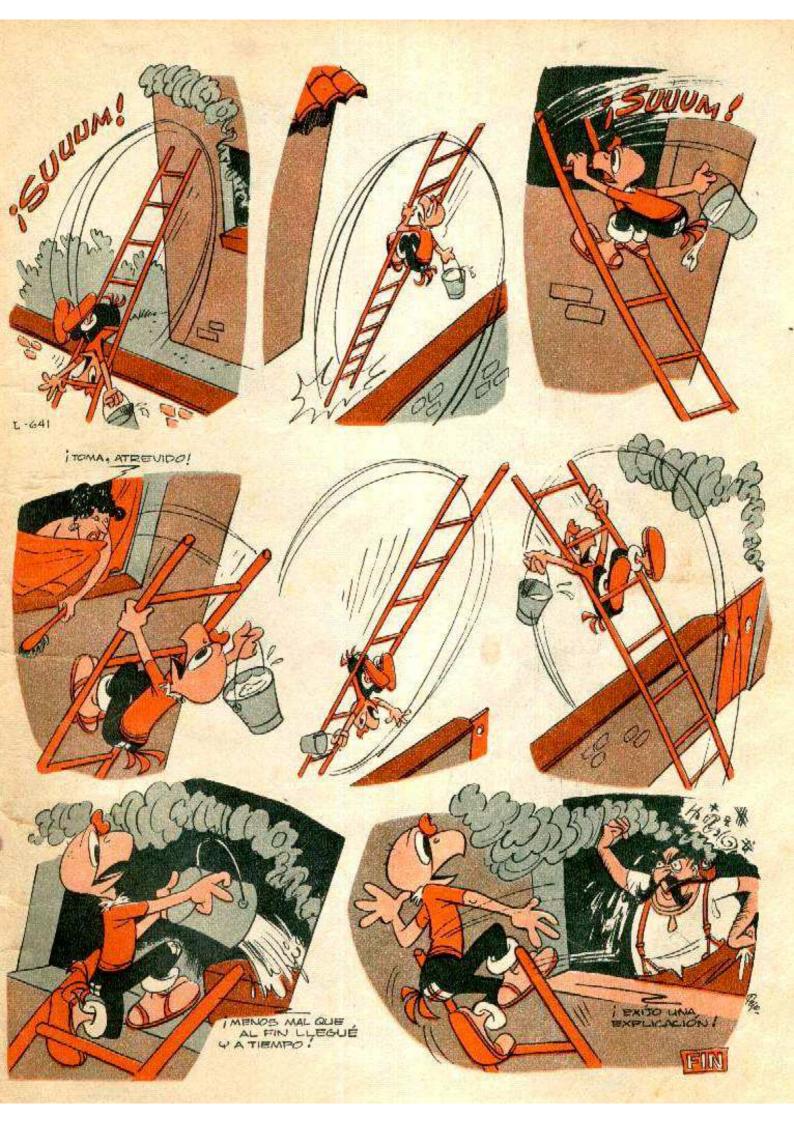


TENTOS PER CROACIA PRESENTA:











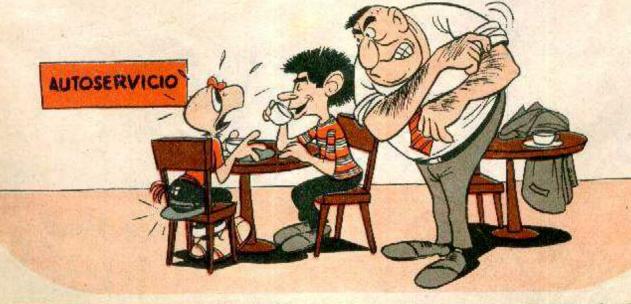




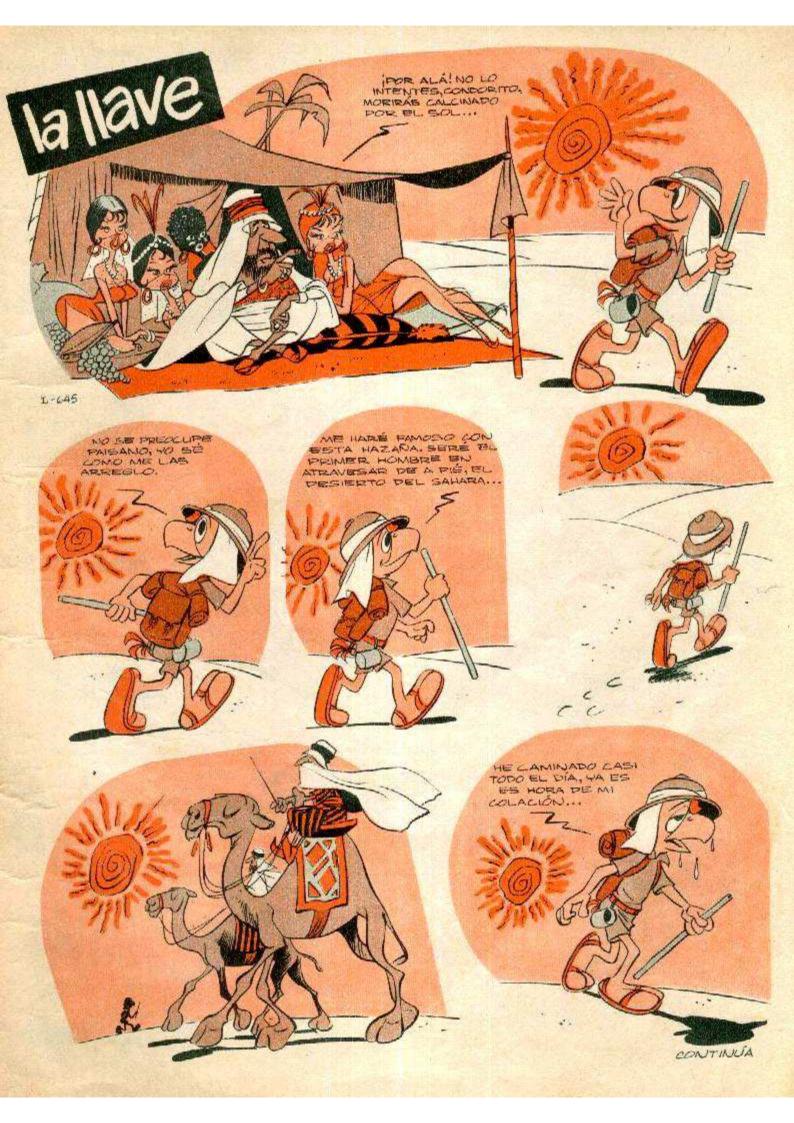


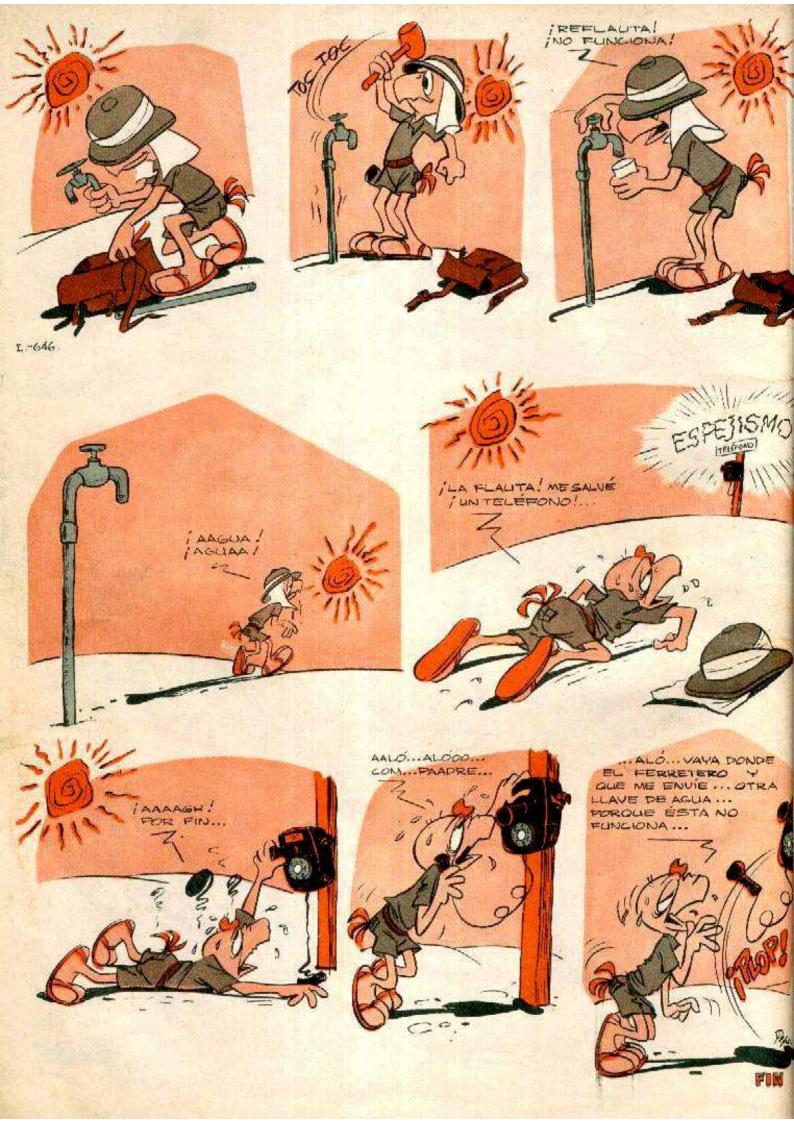
















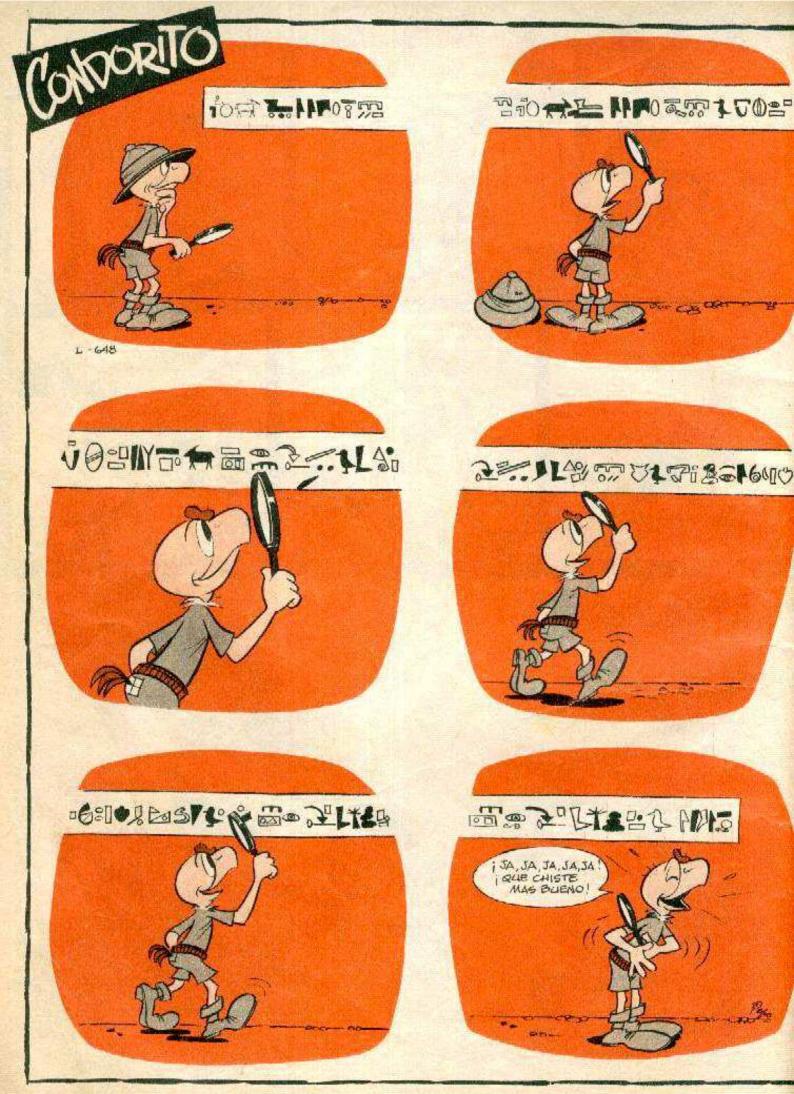




























CONTINUA















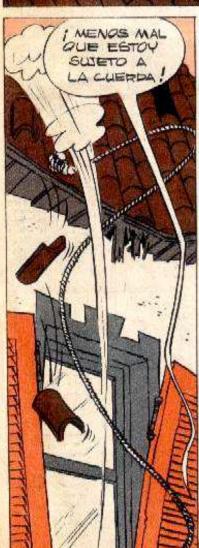
























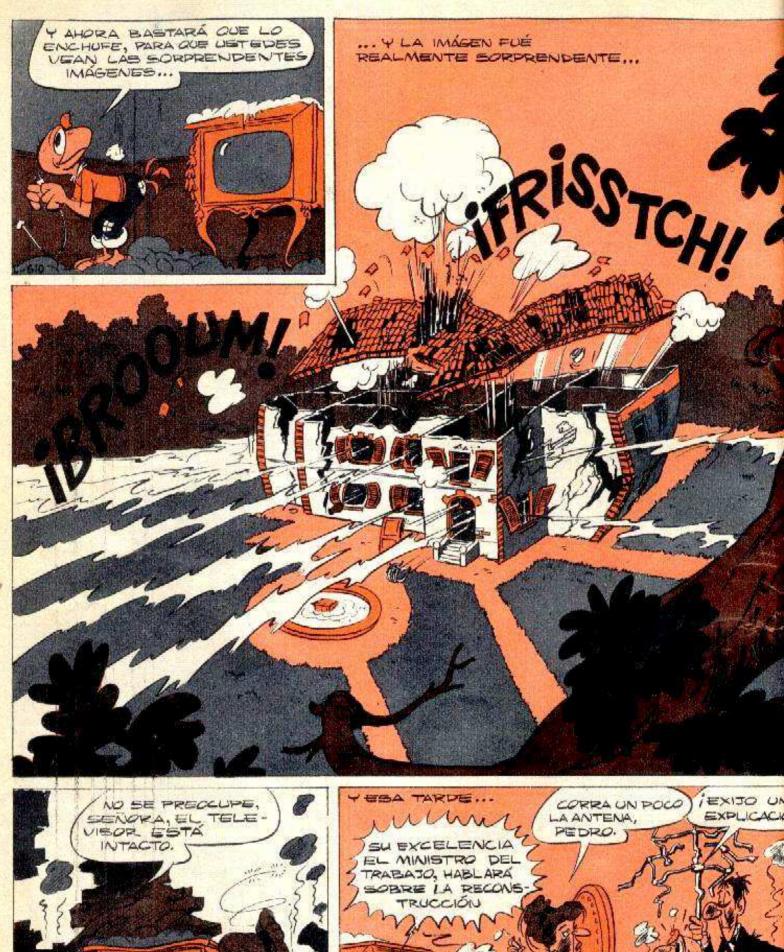


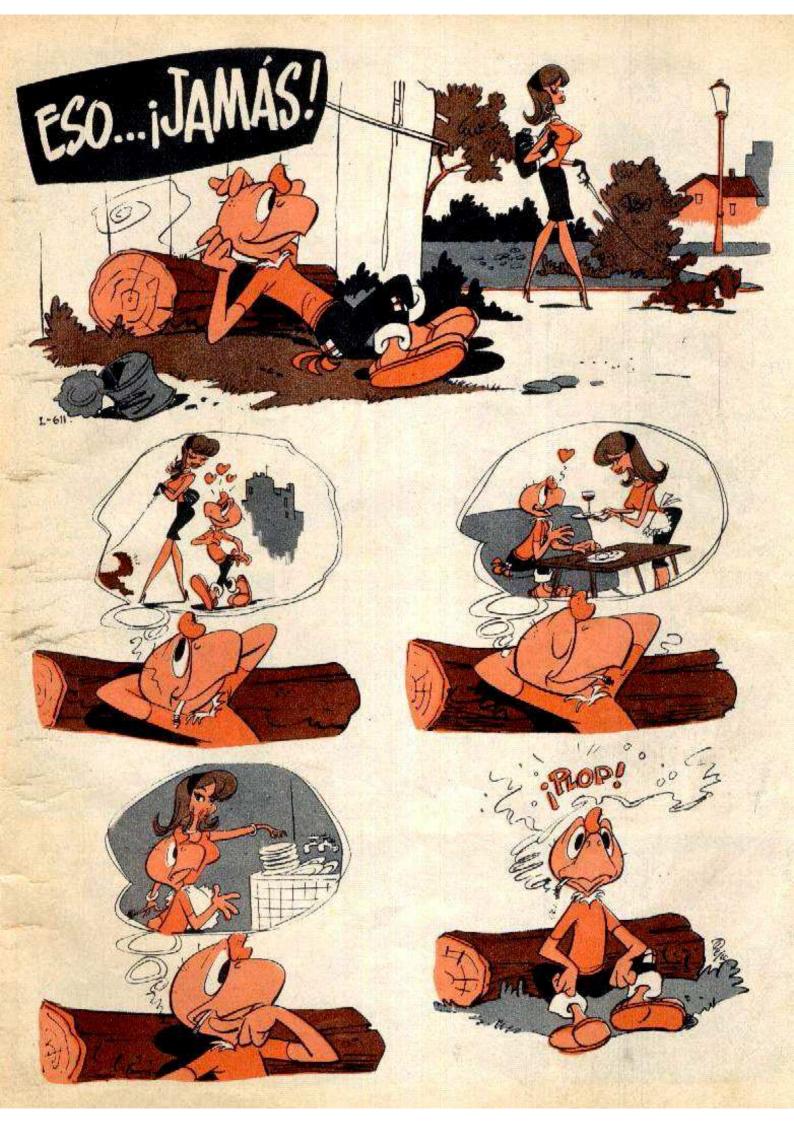
























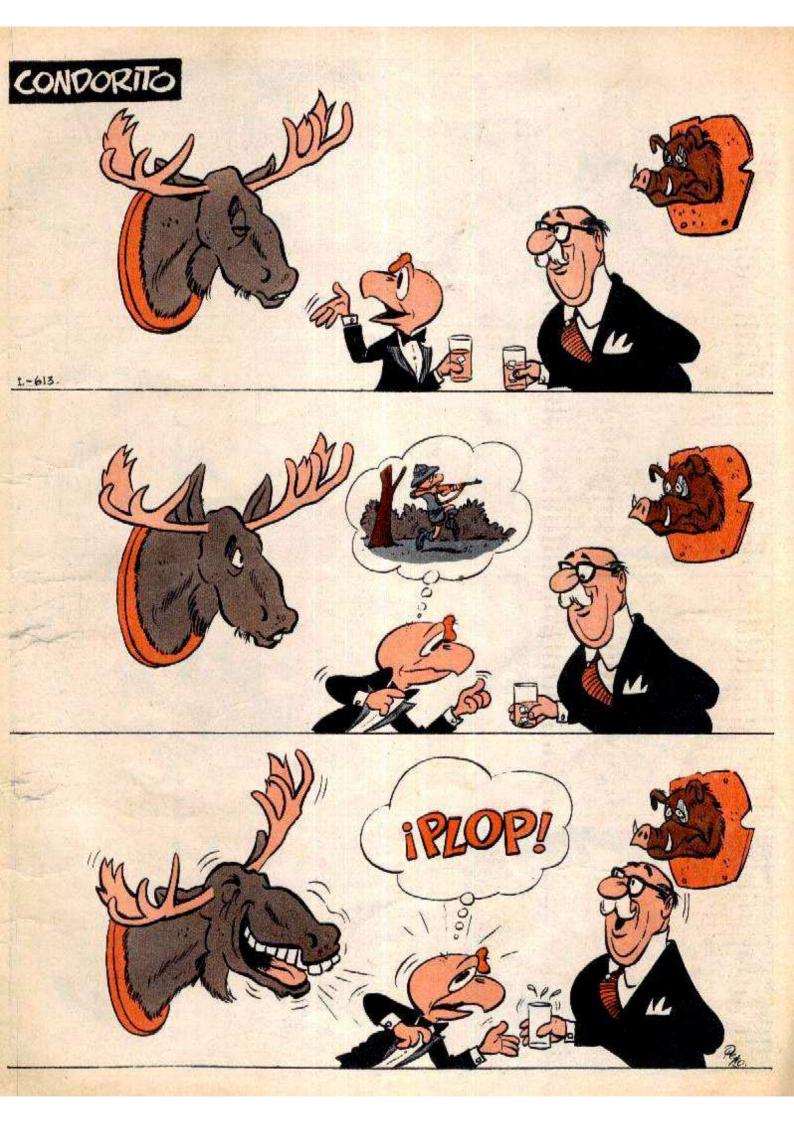




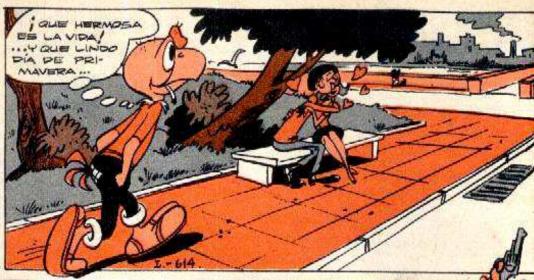


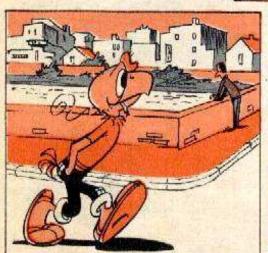












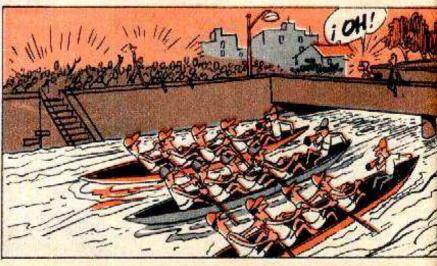
























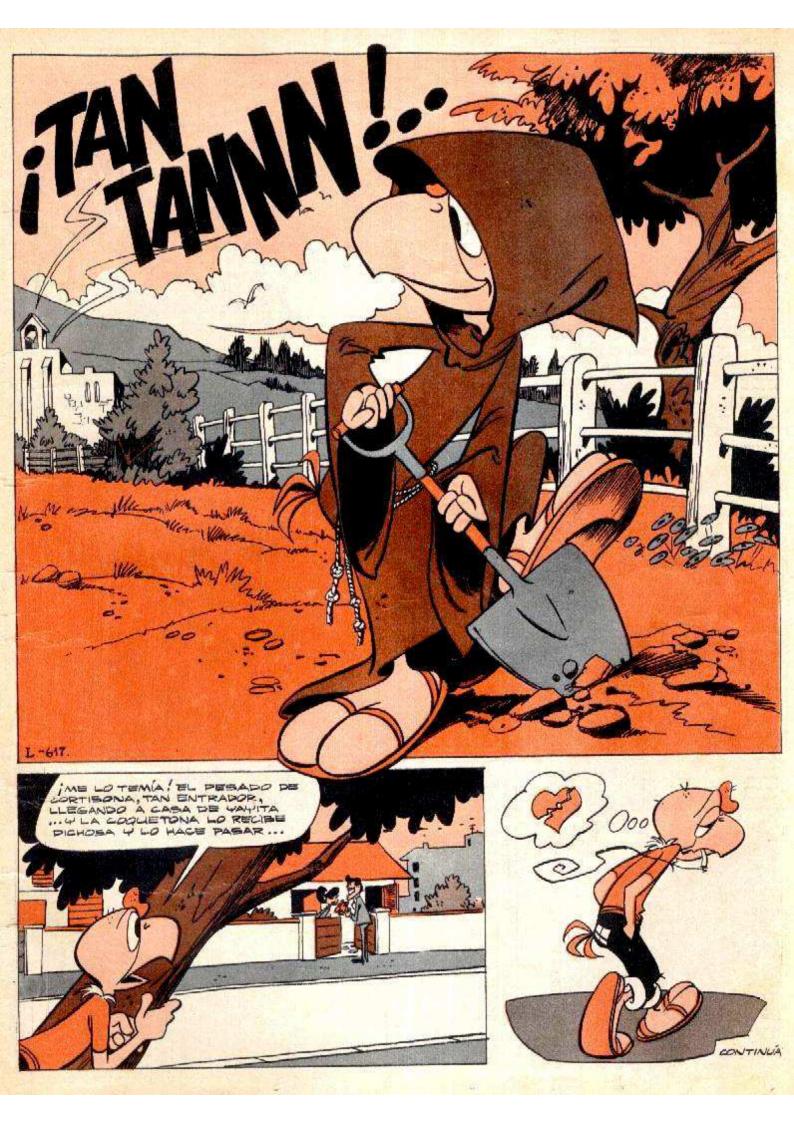


















MEREZCO ESTO ...

MI VIDA NO TIENE SENTIDO SIN YAPITA ... / HIP!



MANOS LA COPA DEL MUNDO...
NO HEMOS ENCONTRADO













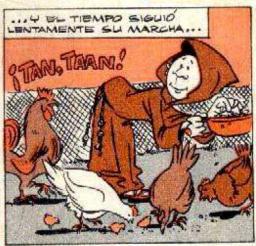










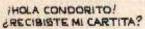














SQUE REMEDIOS, HOMBRE?



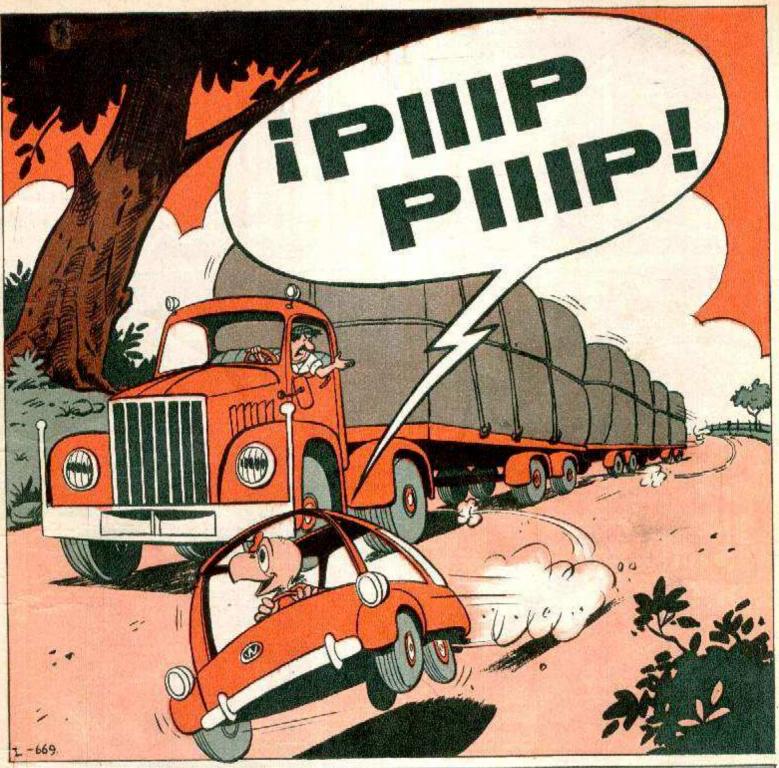


/QUE AGRADECES HOMBRE/



/PERO HOMBRE, SI LO QUE YOTE ENVIÉ ERA UNA TARJETA DESEÁN_ DOTE UN FELIZ AÑO NUEVO!

















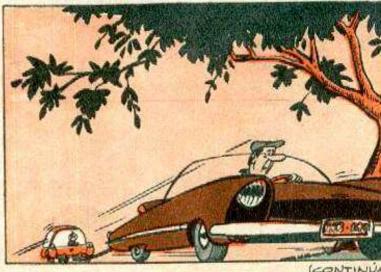


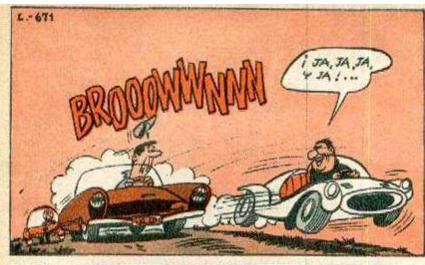


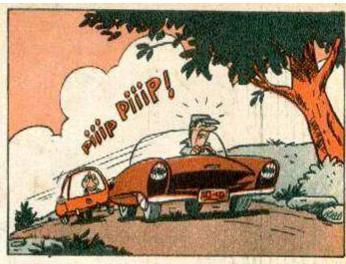






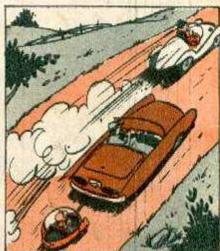




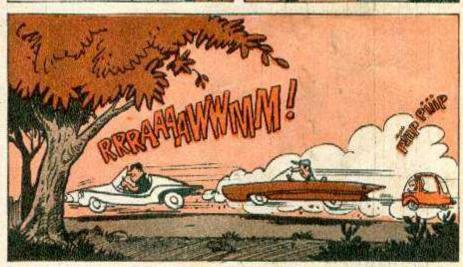


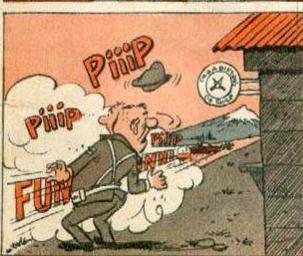




































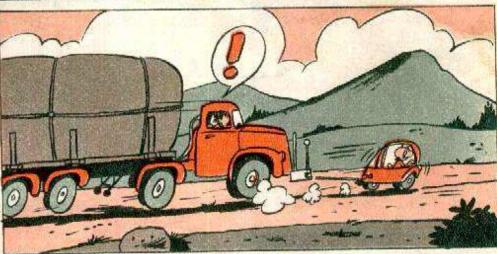




































CONTINUA ...















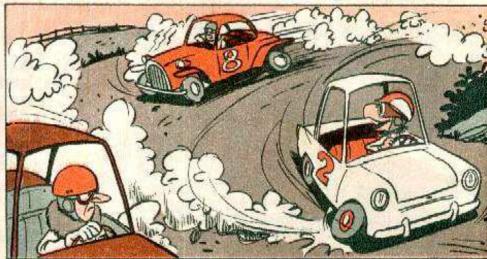
















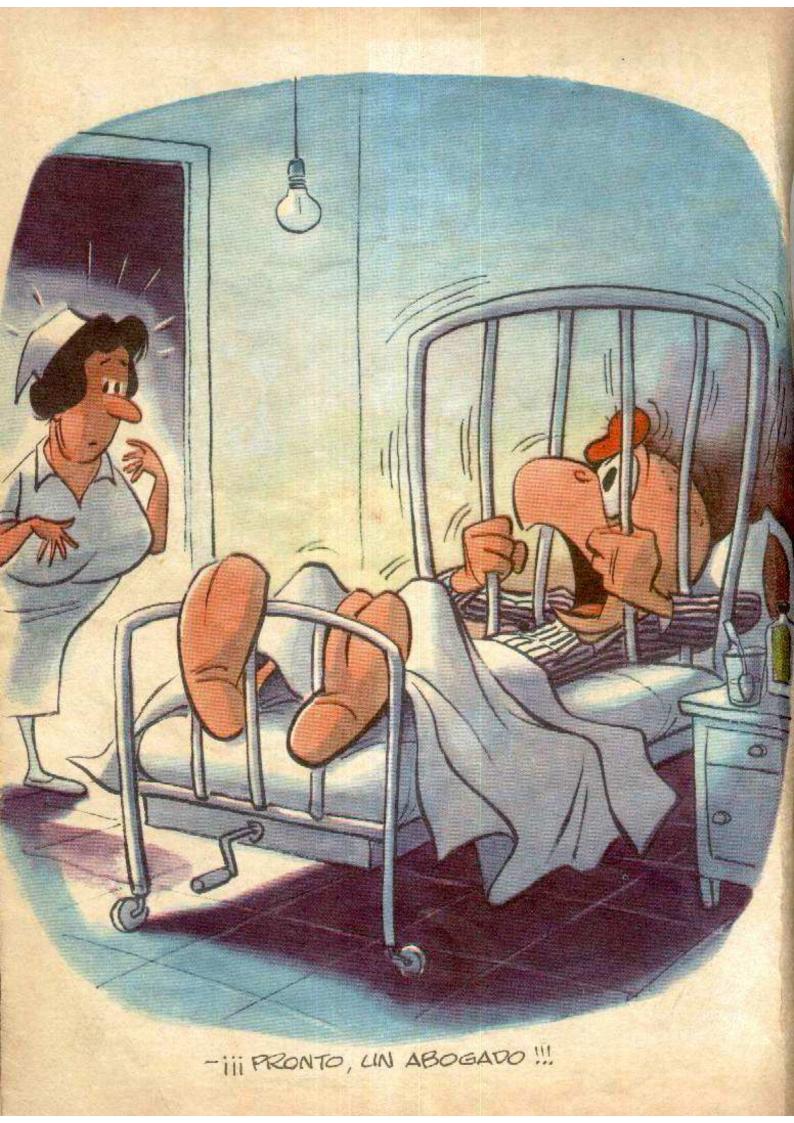












































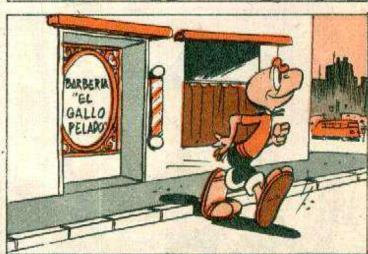






















eso que ilaman







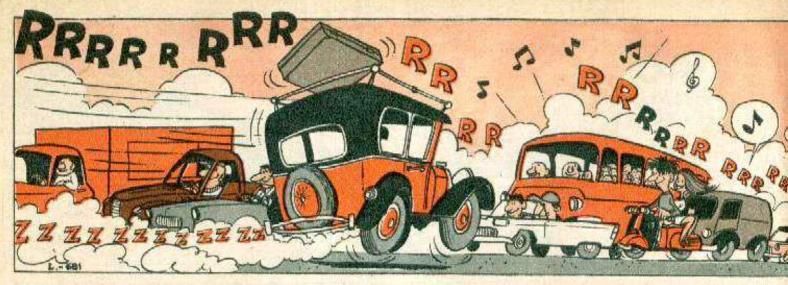




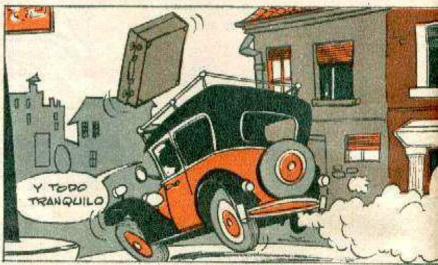






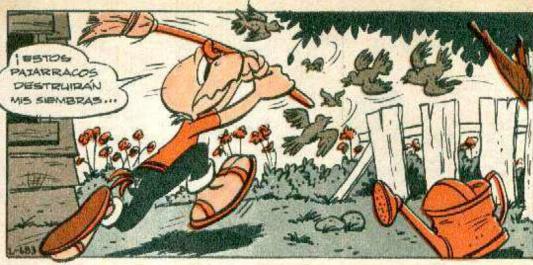


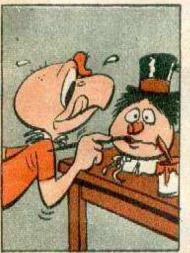








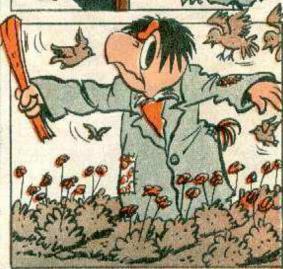




























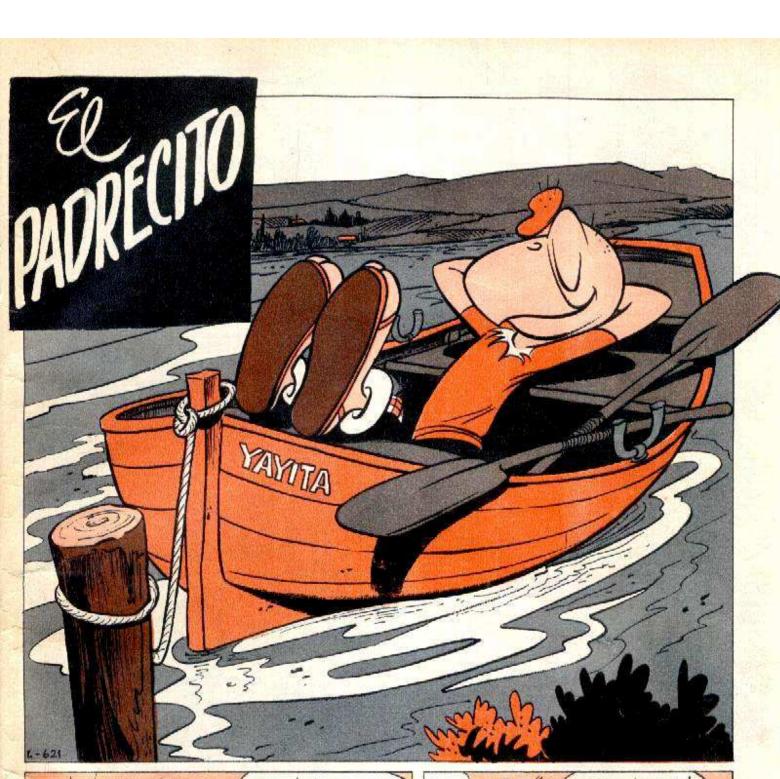




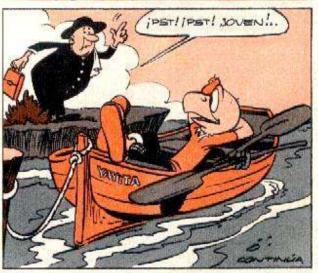


LOS COMESTIBLES, PORQUE ESTA COMIDA TIENE OCHO MESES! JEN VEZ DE MAYO-NESA TIENE QUE VENDER DICIEMBRE-NESA!...













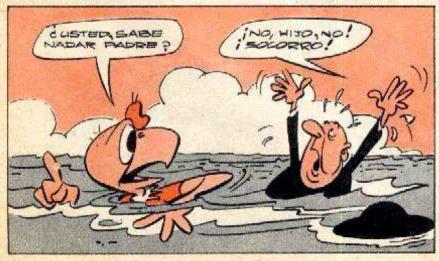




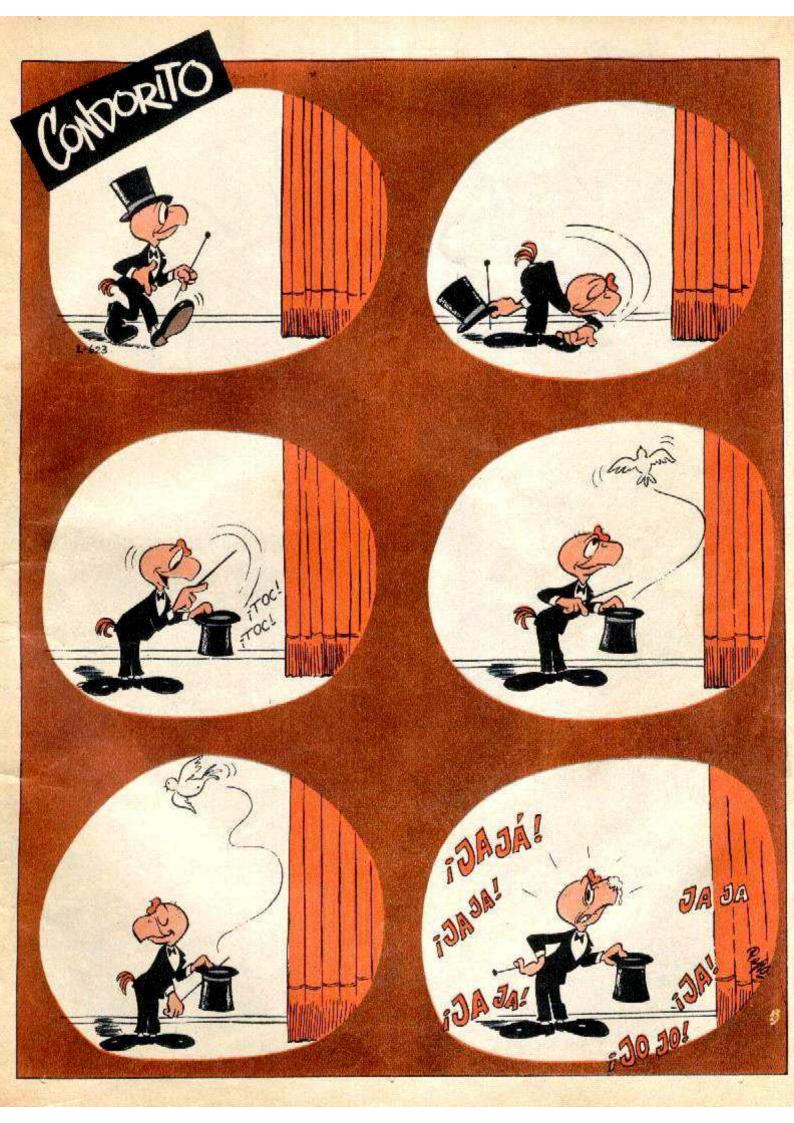


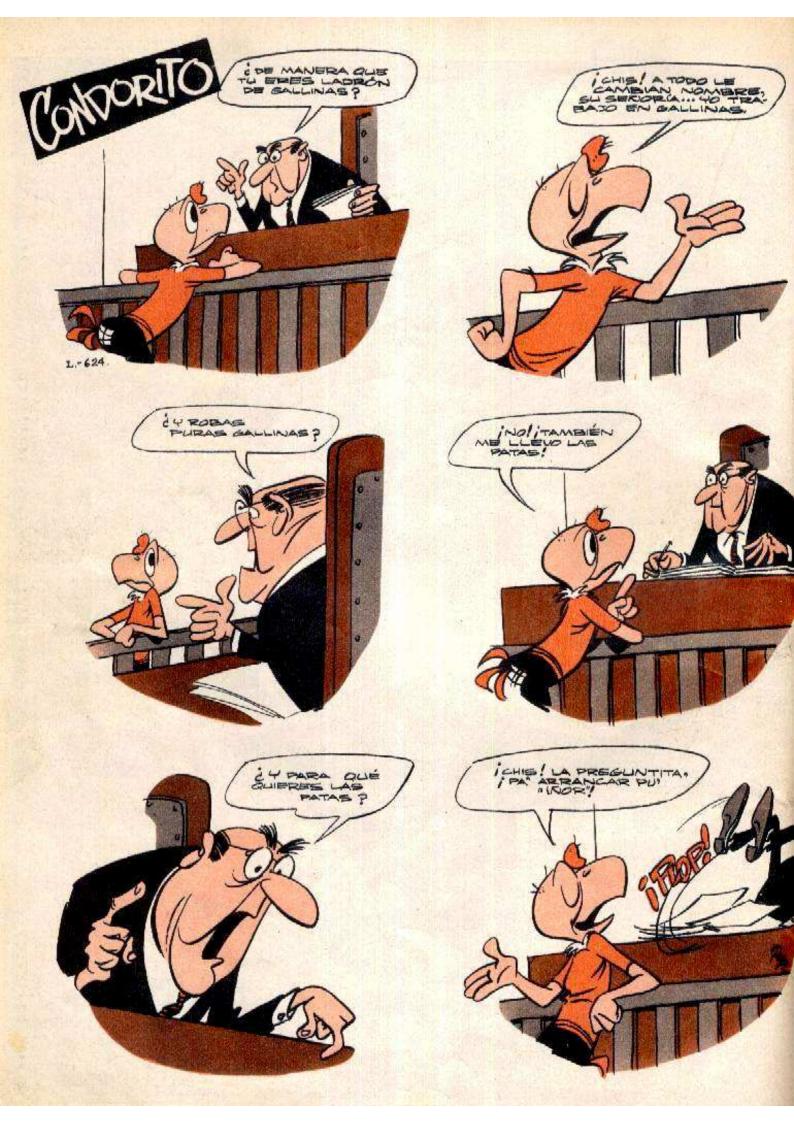










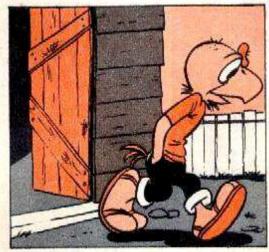
















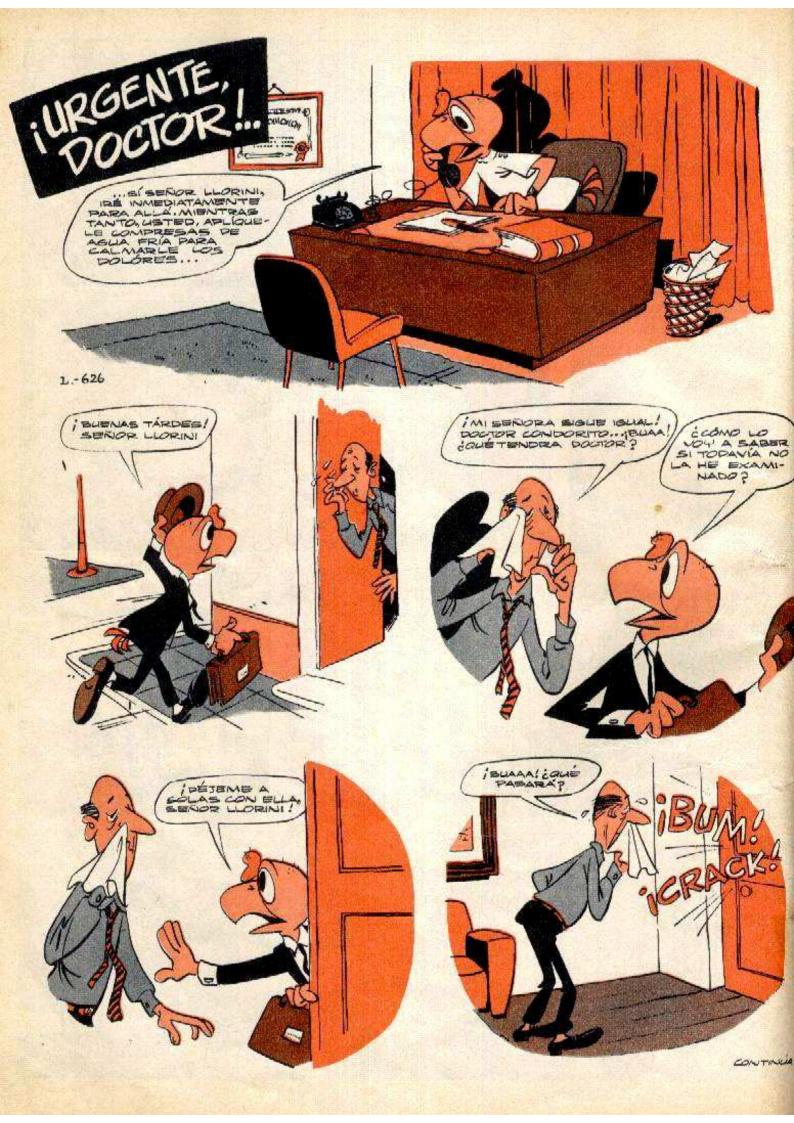


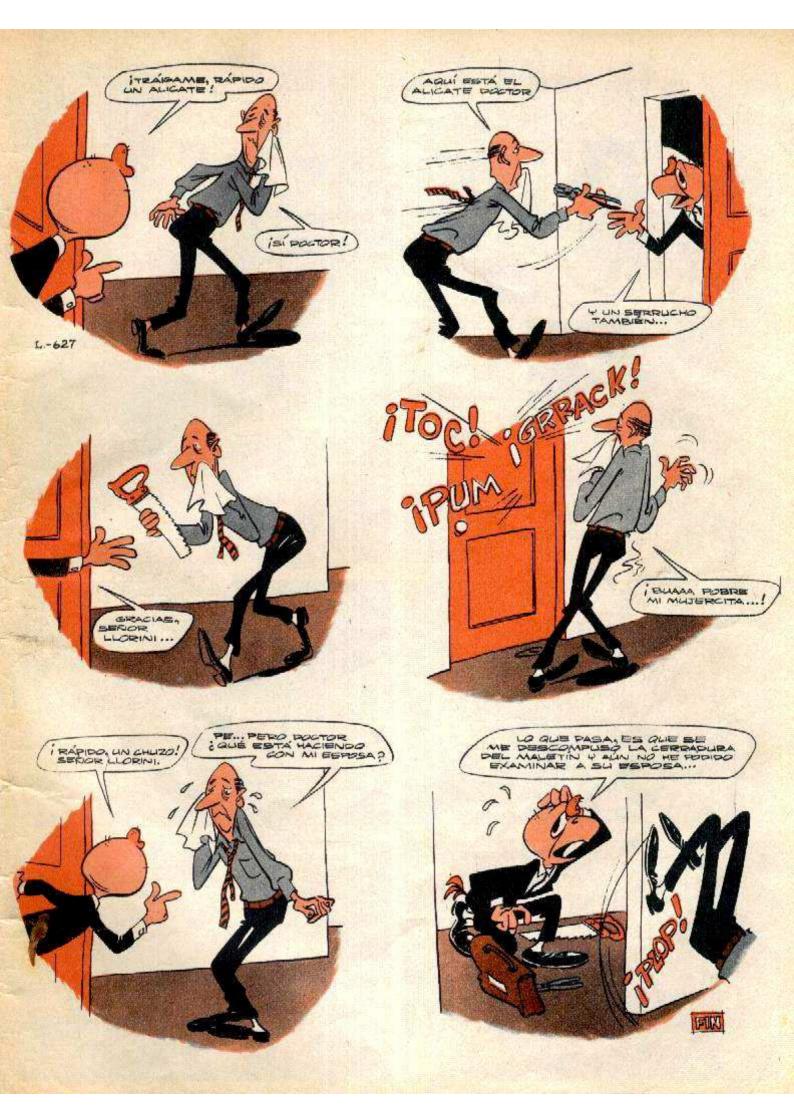




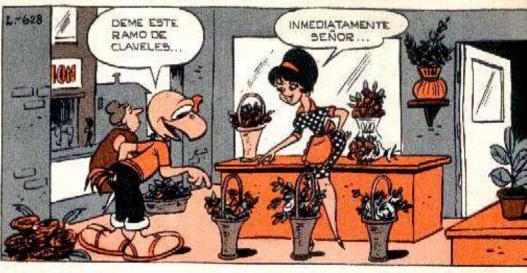


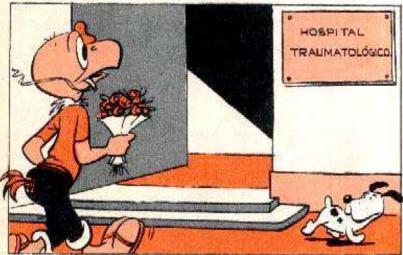














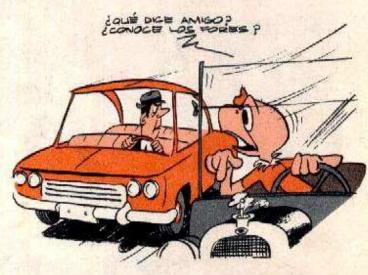


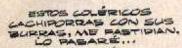


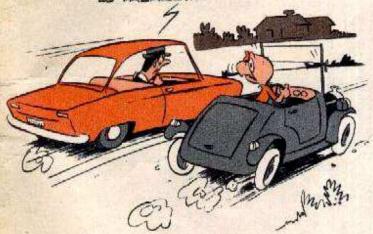


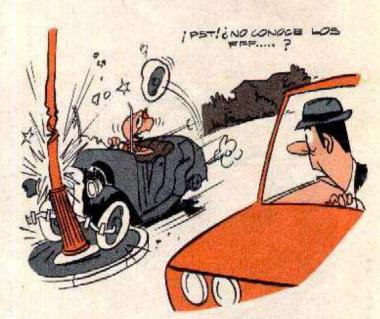












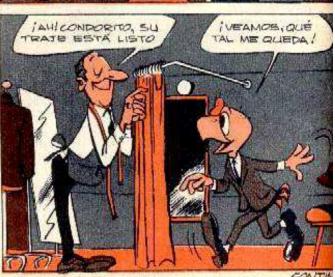
SUPPONGO QUE SE LE QUITARAN LOS DESEOS DE ANDAR CACHPORREAN-DOSE, CON SU PORD-A-















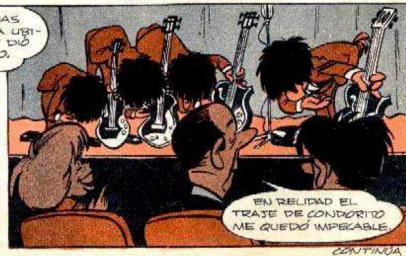




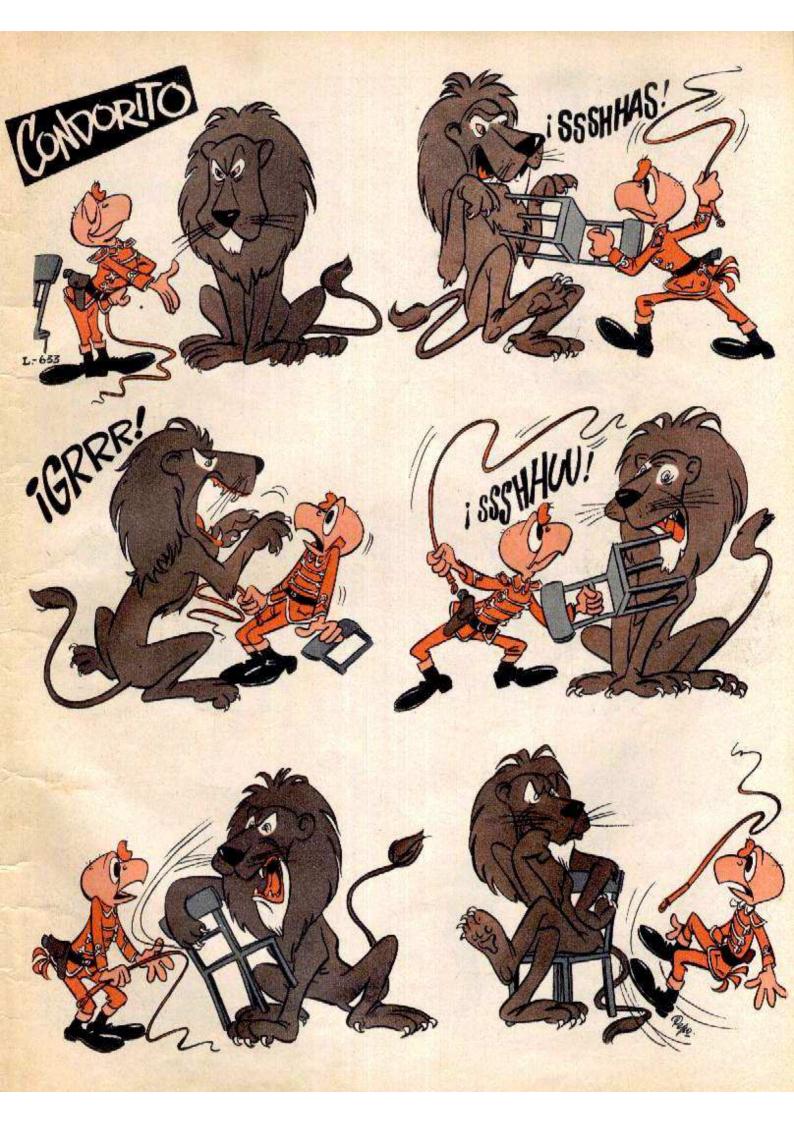






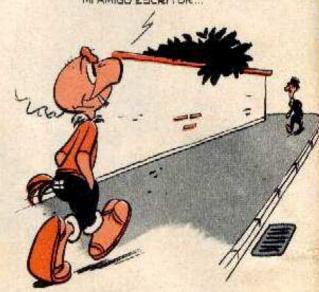








AHI VIENE ANDRADE, MI AMIGO ESCRITOR



/HOLA CONDORITO, TE DIVISÉ EN EL ESTRENO DE MI OBRA/...



DIME ¿ CÓMO LA ENCONTRASTE?...

/ MUY BUENA, PERO VO CAMBIARÍA EL FINAL DE LA PENÚLTIMA ESCENA!...



CLARO, EN VEZ-DE MATAR A LA HEROINA DE UNA PUNALADA, LE DARV UN BALAZO, ASÍ LA GENTE DESPERTA Y PODRÍA VER EL FINAL...







































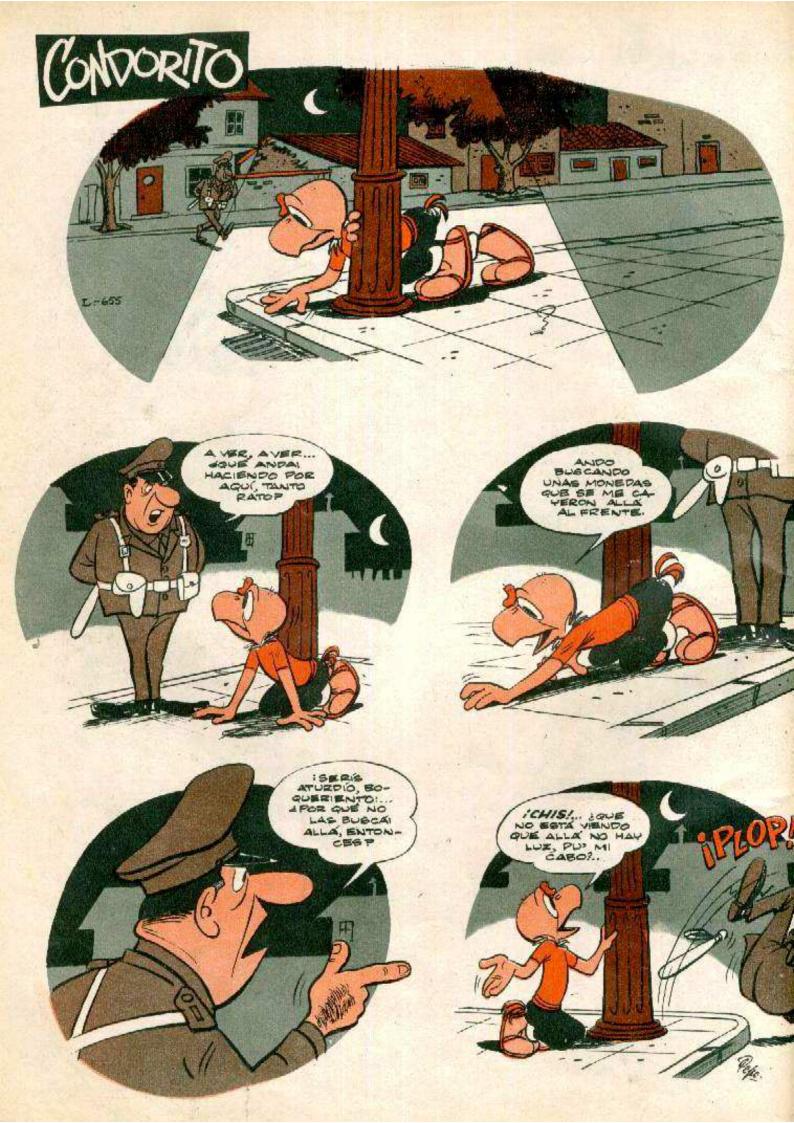


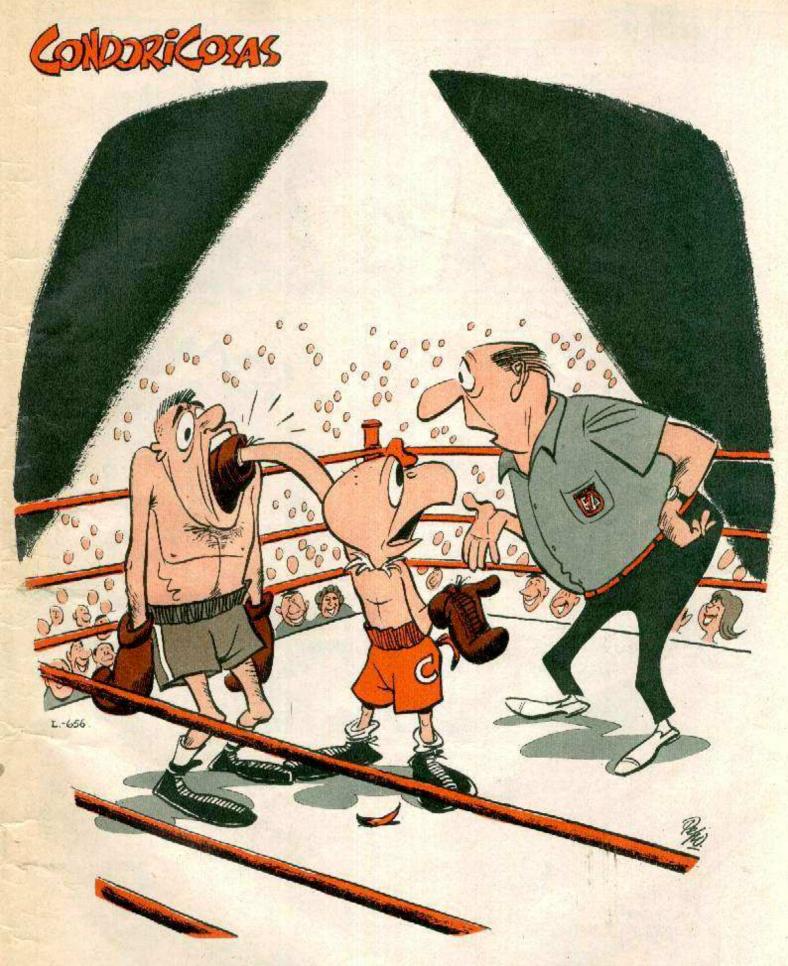




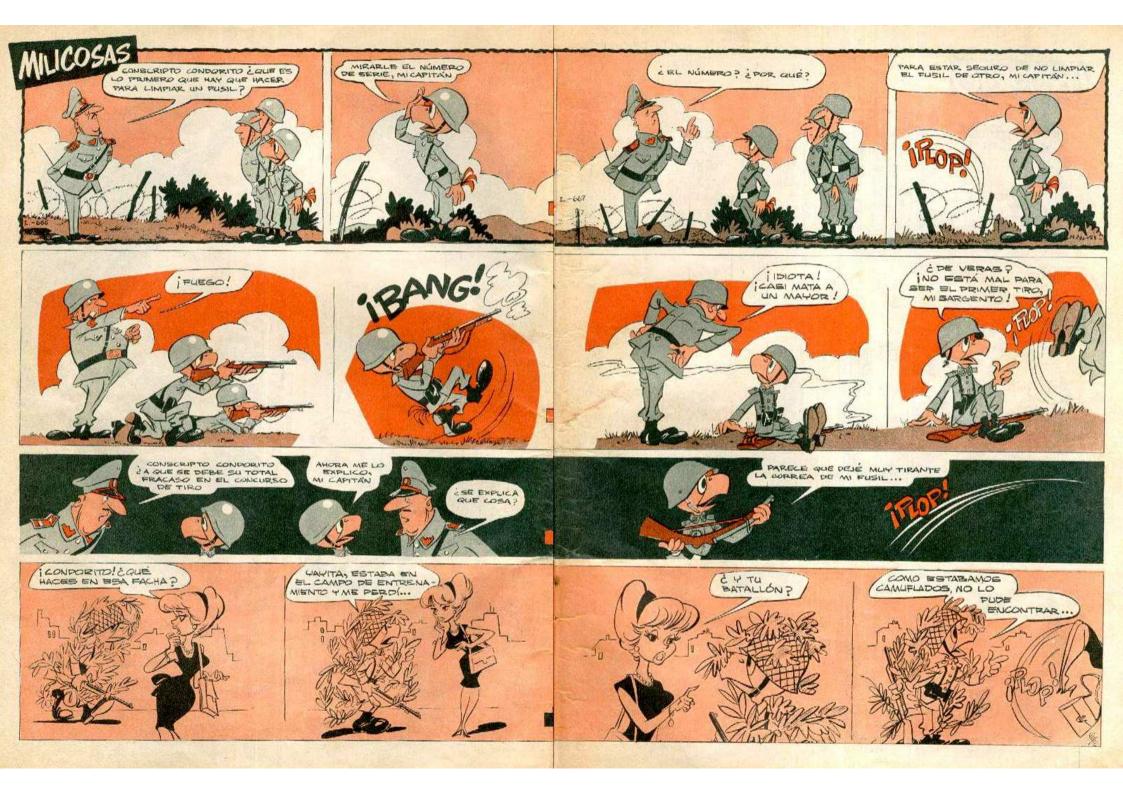


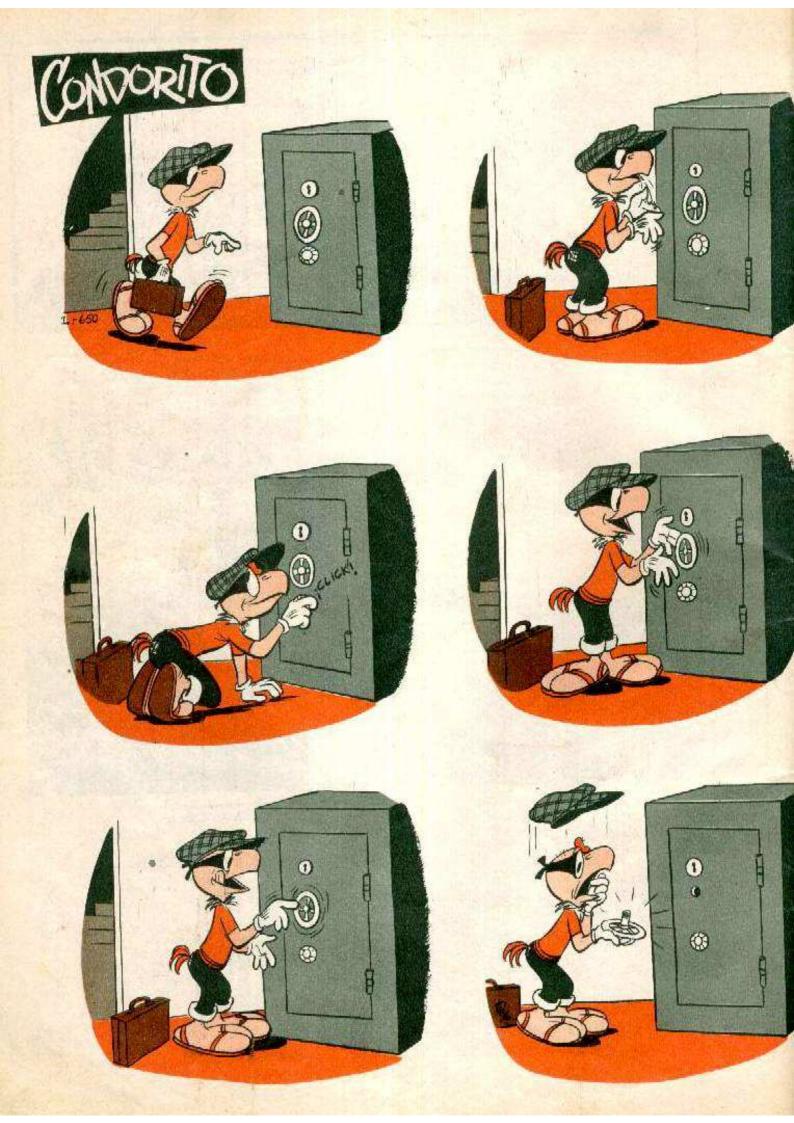


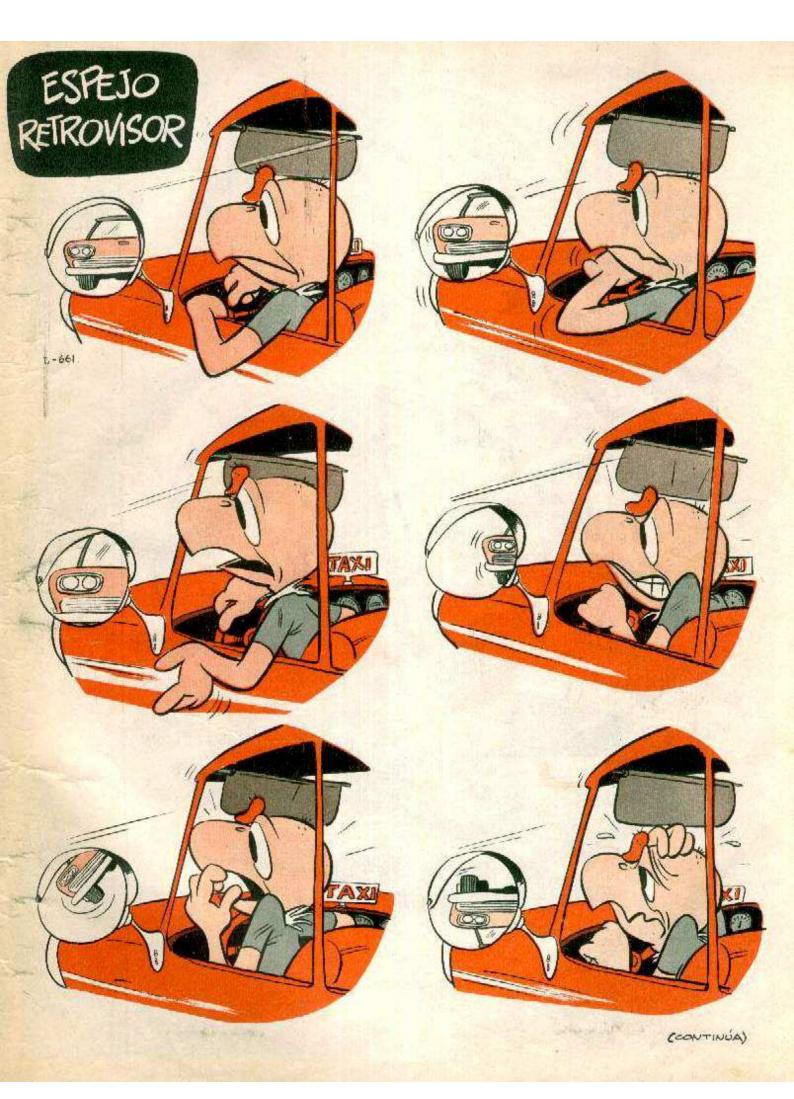




- I NO TENGO LA CULPA, SEÑOR ÁRBITRO, QUE ESTE TIPO SE PONGA A BOSTEZAR EN PLENA PELEA!..

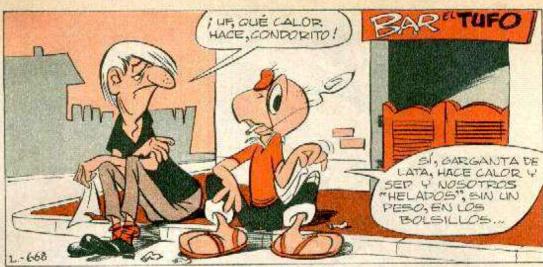






























TOME, AQUÍ ESTA! TERMINADO, SEÑORA.





SENORA, NO EXAGERE TANTO, SOY UN POBRE PINTAMONOS, NADA MÁS.

































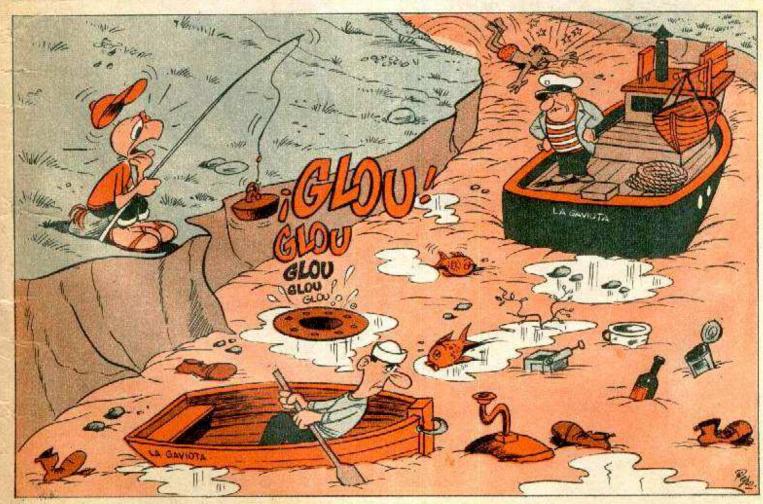
















EL CARNERO

El carnero es el más carnero de todos los animales. En Chile abundan mucho, sobre todo en tiempo de elecciones. Antes eran muy baratos. Se vendían por una empanada y una botella de vino. Ahora exigen, además, dos billetes de 50 lucas.

El carnero es entero de carne, pero forrado en un abrigo de lana Turner. Es un animal pacífico, pero se pone belicoso cuando ve a una persona agachada. Embiste como un ariete, empleando sus cuernos enroscados en forma de espiral, y el niño, el caballero o la señora agachados deben poner "esa parte" en salmuera durante varios días.

El carnero es el inventor de la "vuelta de carnero". Todos los tonies de circo la han imitado.

Al carnero le gustan las cabras. Si ésta es macanuda y usa minifalda, la disputa con su rival a lo mero macho y a topón limpio hasta sacarse chispas de los cuernos.

La señora del carnero es la oveja. Ellas miran en menos a las cabras, porque éstas son siempre tan pobres.

En el verano todos los carneros se quitan sus gordos abrigos para que los humanos rellenen colchones.

Tengo un amigo periodista que no es carnero, pero que se llama Carneiro.

El signo zodiacal de los carneros es Aries, por eso todos ellos nacen entre el 21 de marzo y el 20 de abril.

La carne de carnero es comestible, pero hay que tener muy buenos dientes y propios para servirse una cabeza, por ejemplo, porque los cachos son durísimos.

Hay personas que tienen "ojos de carnero degollado". Mi tía Malvina tenía unos ojos así, pero no murió degollada, sino porque pisó una culebra...

